RESFRIADOR DE ÁGUA

RA-100

Manual de Instrução

Termo de Garantia

e

Segurança

ÍNDICE

- Apresentação - Finalidade - Segurança 3
- Aspectos de Segurança 4
- Recebimento do Produto - Instalação 5
- Característica Técnica - Instruções de Uso 6
- Vista Explodida (Máquina) 7
- Catálogo de Peças (RA-100) 8
- Manutenção - Limpeza 9
- Ocorrência de Defeitos 10
- Esquema Elétrico 11
- Termo de Garantia 13
- Lista de Revisão 15

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos G.PANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

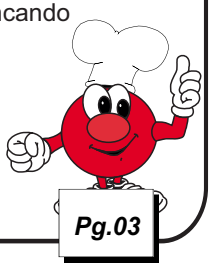
Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **G.PANIZ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

Resfriador de Água: *A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.*

Esquema Elétrico: *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág 12.*

Riscos: *Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.*

Segurança: *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: *Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Utilização do Aparelho: *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seus componentes.*

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 7.

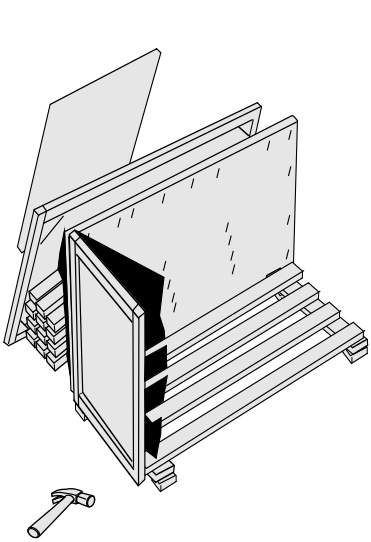
Manutenção: *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 10.*

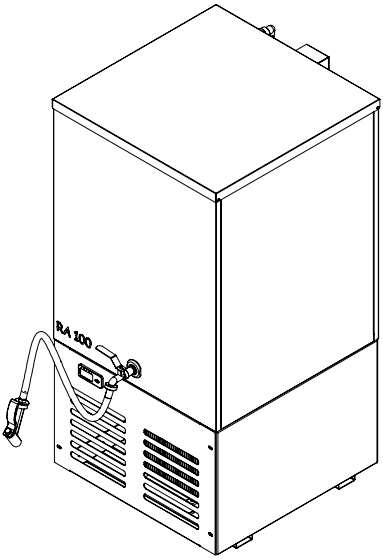
Vida Útil: *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos.*

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.





INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento;
- Verificar a pressão da rede hidráulica. Se for maior a 4 bar (aproximadamente 40 metros de coluna d'água), instalar válvula reguladora de pressão;
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O Resfriador de Água (RA-100) possui duas configurações, uma com estrutura metálica confeccionada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi e outra em aço inox 430 escovado. Ambas com serpentina interna construída em aço inox AISI 304 e isolamento de poliuretano rígido de alta densidade, inteiriço e sem emenda.

Com capacidade de armazenamento de água de até 100 litros e um sistema de refrigeração com uma unidade condensadora hermética de 1/5 HP, que utiliza refrigerante ecologicamente correto R-134a. O RA-100 ainda conta com uma saída de água com esguicho e mangueira com alcance de 1/8m na horizontal. Atende o trabalho constante em panificadora, padarias e similares, garantindo desempenho até mesmo nos climas mais árduos onde a temperatura ambiente possa chegar até os 43ºC.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CLASSE CLIMÁTICA	CONSUMO	CAPACIDADE	REFRIGERANTE R134a	DIMENSÕES (AxLxC)
Resfriador de Água	**RA-100**	43 kg	T	300 kw/h	100 litros	240 g	1060 x 525 x 525 mm

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

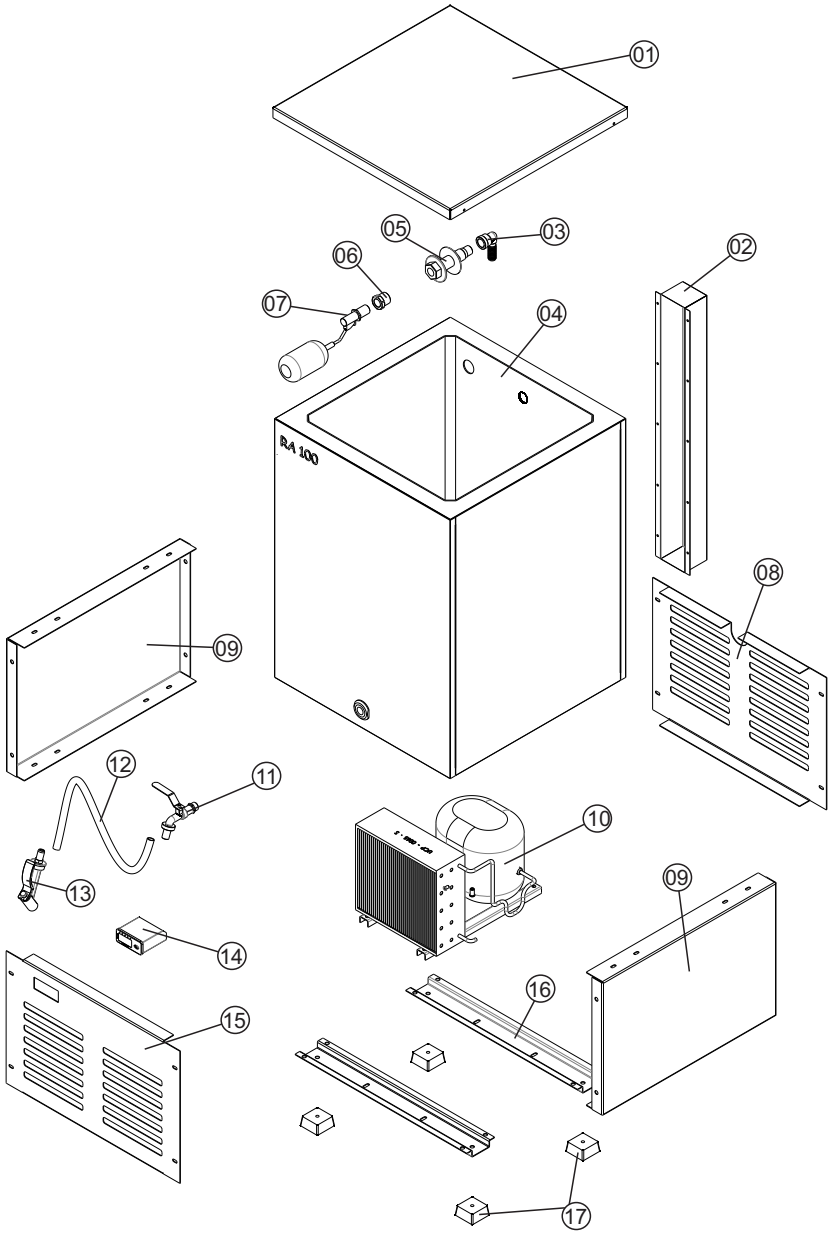
INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina Ra-100, siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: Conecte a rede Hidráulica na parte posterior da máquina;
2º Passo: Espere o nível máximo ser atingido (nesse momento a bóia mecânica interromperá o fluxo de água);
3º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
4º Passo: Após a água atingir a temperatura de 5ºC, a resfriadora já estará pronta para uso (na parte frontal há um controlador digital onde você poderá verificar a temperatura);

OBS.: O RA-100 já vem de fábrica com temperatura de controle (setpoint) ajustada em 5ºC, não necessitando nenhuma programação adicional ao controlador.
Para diferentes temperaturas de controle, verificar as instruções no manual do controlador TIC-17RGTI que acompanha a máquina.

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



ITEM	DESCRIÇÃO	RA-100 EPÓXI	RA-100 INOX
1	Tampa Superior	06961	06985
2	Calha Traseira	06951	06977
3	Joelho Interno 1/2 C/Espiga	71127	71127
4	Conjunto Estrutura	06969	06987
5	Conjunto Niple Saída Água	06968	06968
6	Luva Bucha Rosca 3/4 x 1/2	71129	71129
7	Boia P/ Caixa Descarga	71133	71133
8	Tampa Traseira Base	06956	06982
9	Base Maior	06950	06976
10	UC Baixa UCP 0065 1/5 Hp 220V	71152	71152
11	Torneira P/Jardim 1/2 Metal	71134	71134
12	Mangueira Cristal 1/2" x 1,5mm	71149	71149
13	Esguicho Pistola	71135	71135
14	Controlador TIC-17 RGTI	71168	71168
15	Tampa Dianteira	06960	06984
16	Suporte Condensador	06953	06979
17	Pé Borracha	70368	70368

* UC Baixa UCP 0065 1/5 Hp 115V 71446

MANUTENÇÃO

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza retire o plugue da tomada.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor.
- A cada 6 (seis) meses é recomendada a limpeza da unidade condensadora com auxílio de uma escova macia, removendo toda a sujeira através de movimentos suaves.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

Importante: O resfriador RA-100, não possui sistema de filtragem ou purificação da água, sendo assim necessário que a mesma seja tratada anteriormente.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento.

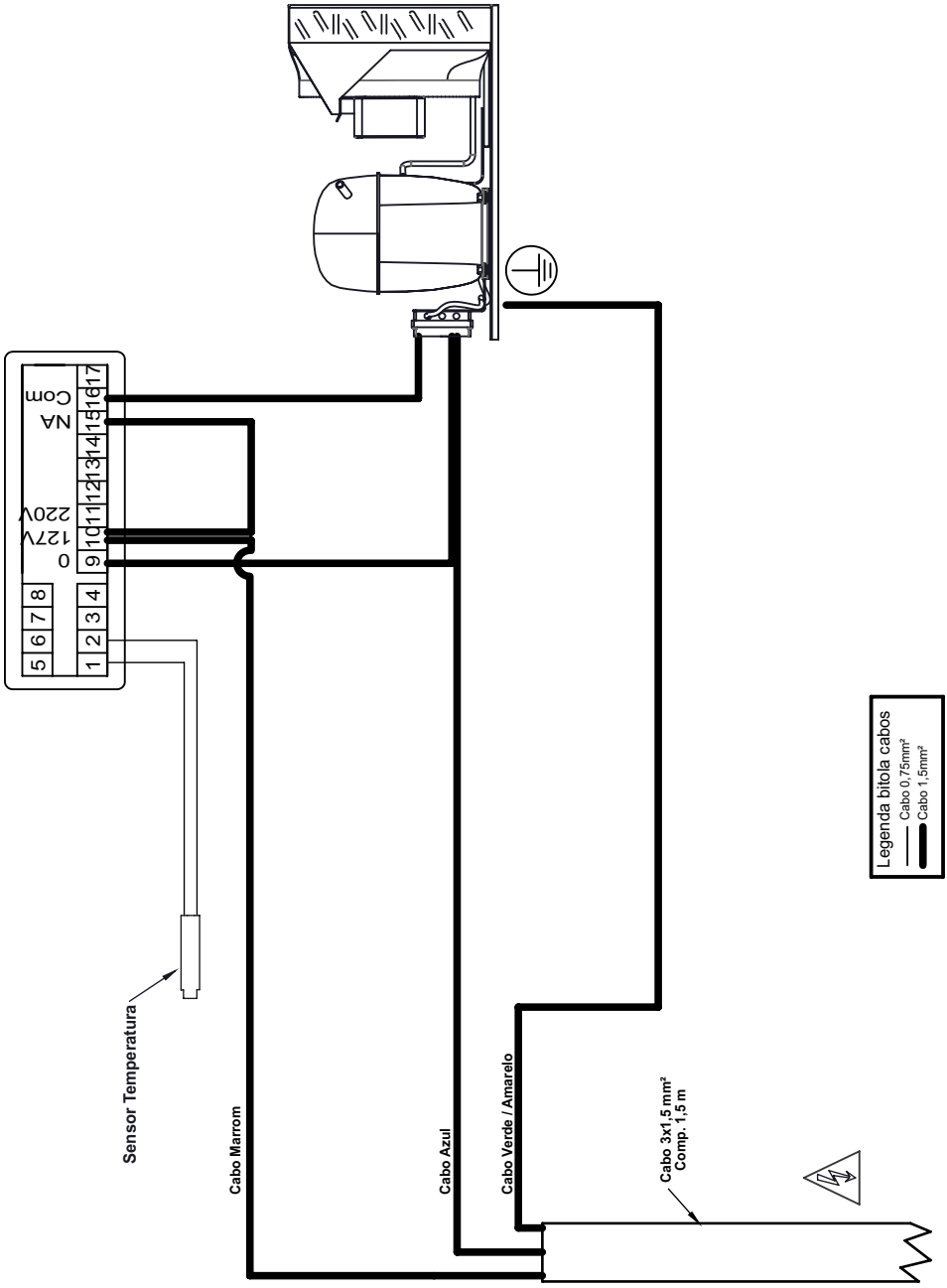
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso RA-100.

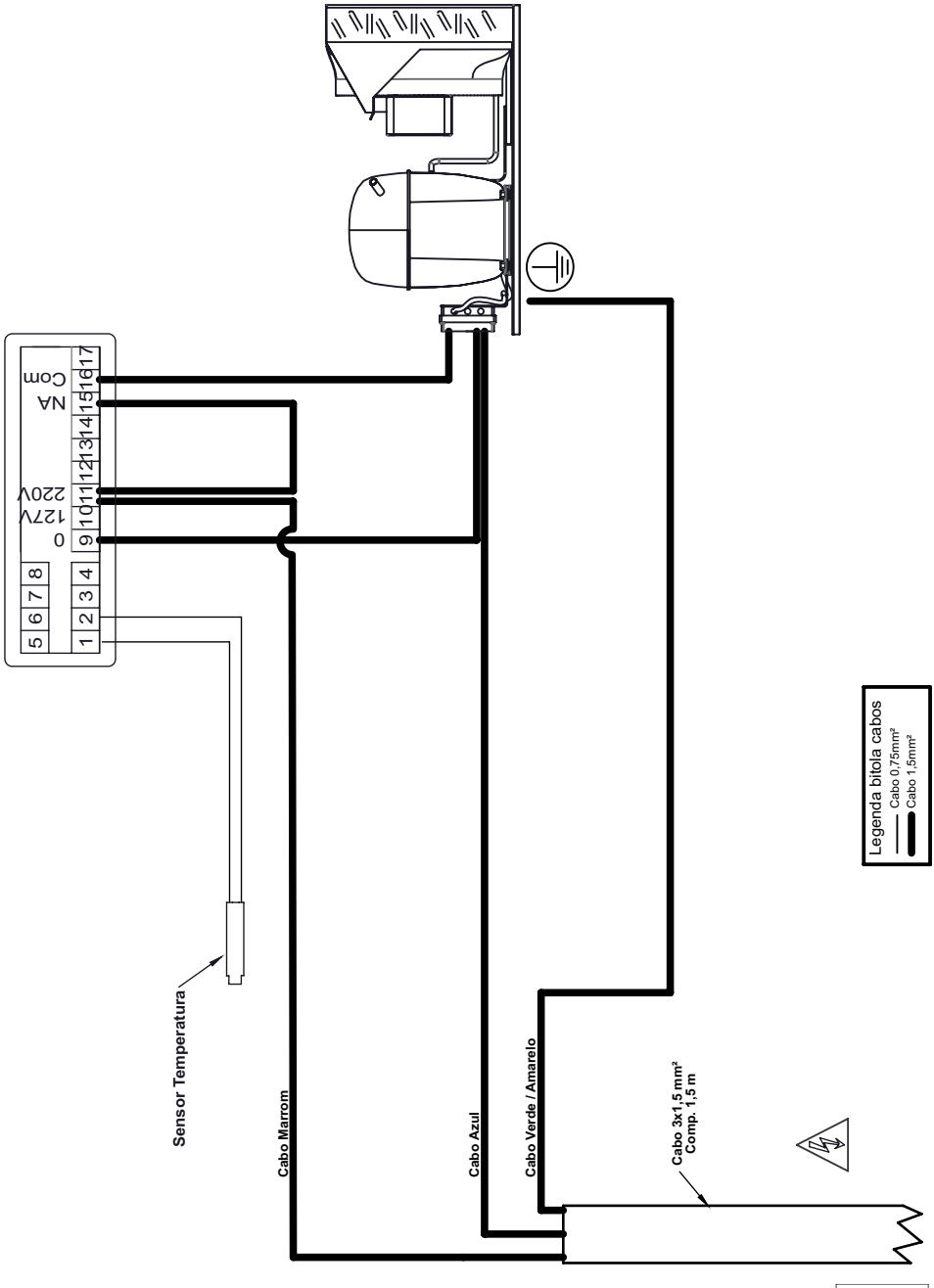
PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROCEDIMENTOS
Não funciona Não liga	Falta de Energia Elétrica	Verifique a rede elétrica
	Variação na Tensão	Instale um regulador de tensão de núcleo saturado. Para isso, verifique a potêncial adequada
	Controlador eletrônico com defeito ou queimado	Substitua ou verifique as condições do controlador e as suas configurações corretas
	Cabo de força com defeito	Substituir o cabo de força
Não refrigera	Sensor de temperatura danificado ou desconectado	Verifique a condição do sensor
	Vazamento de fluído refrigerante	Encontre o vazamento, substitua o filtro secador, realize vácuo e dê a carga correta de refrigerante
	Condensador obstruído	Faça uma limpeza no condensador com uma escova macia retirando toda sujeira existente
	Fontes de calor muito próximas da câmara ou temperatura ambiente acima de 43ºC	Instale em um local adequado
	Compressor defeituoso	Substitua o compressor
	Relé ou protetor térmico em curto circuito	Substitua os componentes
Ruídos	Piso desnivelado	Instale o equipamento em um piso nivelado

Importante: para todos procedimentos acima sugeridos é de fundamental importância a execução feita por um técnico qualificado e autorizado pela G-PANIZ Indústria de Equipamentos para Alimentação LTDA.

ESQUEMA ELÉTRICO RA-100 127V



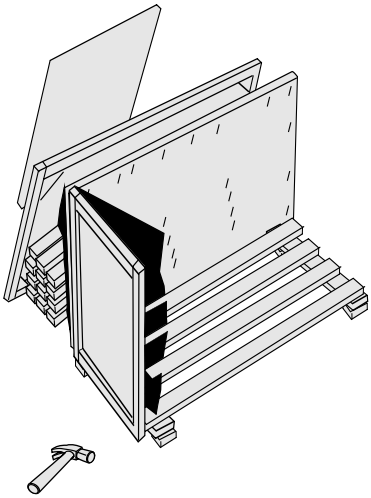
ESQUEMA ELÉTRICO RA-100 220V

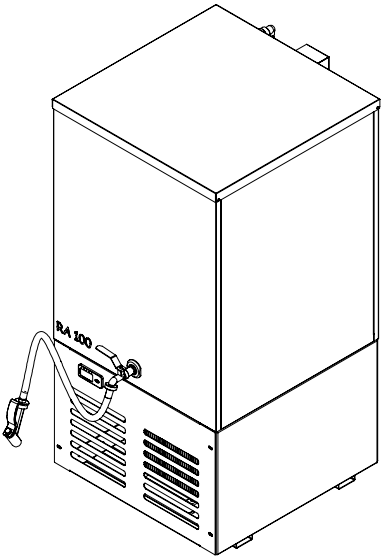


VERSIÓN EN ESPAÑOL

ENTREGA DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, se recomienda el cuidado y la inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:
- Arrugada y los riesgos de la pintura;
- Piezas de rotura;
- La falta de piezas a través de la violación de la manada.





INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para la mejor seguridad de usuario:

- Instale el equipo en un lugar bien ventilado;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 15 cm alrededor del equipo;
- Las piezas de metal son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier revisión de mantenimiento que el equipo esté completamente fría;
- Comprobar que la tensión de la red es el mismo que su equipo;
- Controlar la presión de la red hidráulica. Si es mayor de 4 bar (columna de agua de aproximadamente 40 metros), instale válvula reguladora de presión;
- Nunca utilice extensiones o "T" para la conexión de los equipos;

Si no se ajustan a estos procedimientos, contratar a un profesional calificado para el logro. Llame 0800-704-2366 y contacta con Asistencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El enfriador de agua (AR-100) tiene dos configuraciones, una estructura metálica hecha de acero SAE 1020 de carbono con acabado en pintura epoxi y otro 430 de acero inoxidable cepillado. Tanto con la bobina interna de acero inoxidable AISI 304 y alta densidad de aislamiento rígida de poliuretano, sólido y sin fisuras.

Con la capacidad de almacenamiento de agua de hasta 100 litros y un sistema de enfriamiento con una unidad de condensación hermética 1/5 HP, que utiliza refrigerante ecológico R-134a. El RA-100 también tiene una salida de agua con la boquilla y la manguera con un rango de 1 / 8m horizontalmente. Cumple con el trabajo constante en la panadería, panaderías y similares, incluso garantizando el rendimiento en los climas más duros donde la temperatura ambiente puede alcanzar los 43 ° C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS							
PRODUCTO	MODELO	PESO	CLASSE CLIMÁTICA	CONSUMO	CAPACIDAD	REFRIGERANTE R134a	DIMENSIONES (AxLxC)
Resfriador de Água	**RA-100**	43 kg	T	300 kw/h	100 litros	240 g	1060 x 525 x 525 mm

La empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el equipo sin previo aviso.

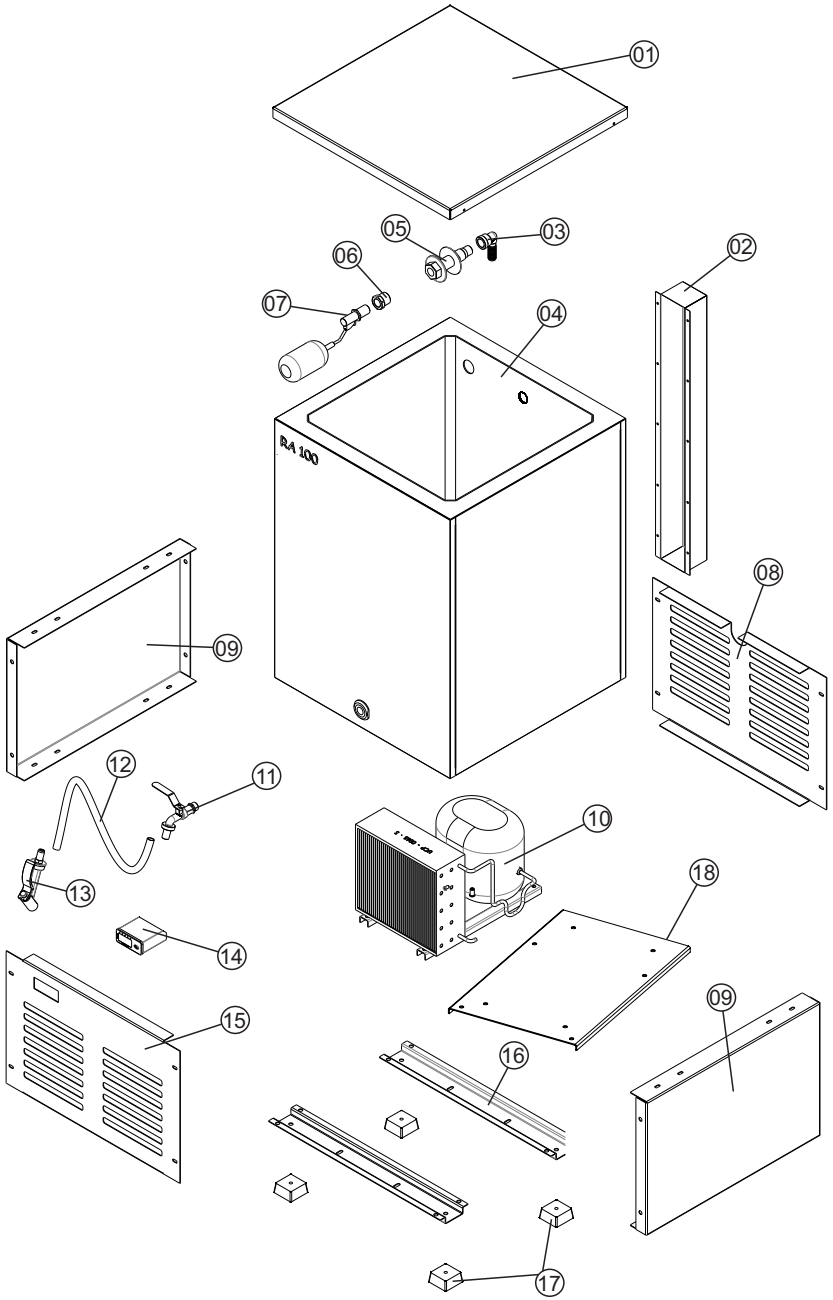
INSTRUCCIONES DE USO

Para conectar su máquina de Ra-100, siga los siguientes pasos:

Paso 1: Conecte la red hidráulica en la parte trasera de la máquina;
Paso 2: Espere a que el nivel máximo se alcanza (en ese momento el flotador mecánico detiene el flujo de agua);
Paso 3: Conecte la máquina a la red eléctrica;
Paso 4: Después de que el agua se ha enfriado a 5 ° C, la resfriadora estará listo para su uso (en la parte delantera hay un controlador digital donde se puede comprobar la temperatura);

OBS:. El RA-100 viene con planta de control de temperatura (punto de referencia), fijado en 5 ° C, que no requiere ninguna programación adicional del controlador.
Por diferentes de control de temperatura, compruebe las instrucciones del manual de conductor TIC-17RGTi que viene con la máquina.

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



CATÁLOGO DE PEÇAS RA-100

ITEM	DESCRIÇÃO	RA-100 INOX
1	Cubierta Superior	06985
2	Riel Trasero	06977
3	Joelho Interno 1/2 C/Espiga	71127
4	Estructura Set	06987
5	Conjunto Niple Saída Água	06968
6	Manga Rosca de buje 3/4 x 1/2	71129
7	Boia P/ Caixa Descarga	71133
8	Base de la cubierta trasera	06982
9	Base Superior	06976
10	UC Baixa UCP 0065 1/5 Hp 220V	71152
11	Torneira P/Jardim 1/2 Metal	71134
12	Manguera Cristal 1/2" x 1,5mm	71149
13	Esguicho Pistola	71135
14	Controlador TIC-17 RGTI	71168
15	Cubierta delantera	06984
16	Soporte del condensador	06979
17	Rubber Foot	70368
18	Fijo Base Unidad condensada	10489

* UC Baixa UCP 0065 1/5 Hp 115V 71446

MANTENIMIENTO

- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según las especificaciones de las leyes locales y nacionales.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable de alimentación especial proporcionado por el fabricante o servicio autorizado, con el fin de evitar accidentes.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar el aparato desconecte el enchufe.
- Para la limpieza, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use la manguera de agua, ya que esto puede causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos como motor.
- Cada seis (6) meses se recomienda la limpieza de la unidad condensadora con la ayuda de un cepillo suave, eliminando toda la suciedad a través de movimientos suaves.
- Este producto no debe limpiarse con chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

Importante: RA-100 más fresco, no tiene la filtración o purificación del sistema agua, de manera que es necesario no tratados previamente.

OCORRÊNCIA DE DEFECTOS

- En caso de mal funcionamiento del equipo antes de llamar al servicio técnico, compruebe si la máquina tiene los siguientes problemas:

1 - Si la máquina no se enciende: Compruebe que la tensión de la máquina corresponde al establecimiento.

¿Hay realmente una necesidad de activar el Servicio GPaniz, si no está funcionando como se especifica en el equipo, tener la factura y el manual de instrucciones a mano y en contacto con el Servicio GPaniz. Esto le proporcionará una idea de los pequeños problemas que se plantean a su equipo y le dirá el entrenador asistente más cercano.

Para facilidad de repuestos, siempre citar la referencia de la máquina, este caso RA-100.

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	PROCEDIMIENTOS
No Funciona No Hay Alimentación	Falta de energía	Compruebe la red eléctrica
	La variación en la tensión	Instale un regulador de voltaje del núcleo saturado. Para ello, comprobar el potencial adecuado
	Controlador electrónico defectuoso o quemado	Cambie o comprobar el estado del controlador y sus ajustes correctos
	Cable de alimentación defectuosa	Vuelva a colocar el cable de alimen.
No Enfriar	Sensor de temperatura dañado o desconectado	Compruebe el estado del sensor
	Fuga del refrigerante	Encuentra la fuga, cambie el filtro secador, realice vacío y dar carga de refrigerante adecuada
	Condensador tapado	Hacer la limpieza del condensador con un cepillo suave eliminación de toda la suciedad existente
	Muy cerca de fuentes de calor de la cámara o la temperatura ambiente superior a 43 ° C	Instalar en un lugar adecuado
	compresor defectuoso	Reemplace el compresor
	Relé o protector térmico en cortocircuito	Reemplace los componentes
Ruldo	suelo irregular	Coloque la máquina sobre terreno plano

Importante: Para todos los procedimientos sugeridos anteriormente es de fundamental importancia la ejecución realizada por un calificado y autorizado por el G-Paniz Equipo Industria Alimentaria LTD.

TERMINO DE GARANTIA

La compañía se compromete a garantizar y seis (6) meses en relación con el producto descrito a continuación, a partir de la fecha de venta al cliente final, bajo las siguientes condiciones y normas:

1) La compañía no cubrirá en ningún caso, y defectos en los riesgos de la pintura o de amasado derivados del transporte, que deben ser requeridos de la compañía en la entrega o recepción de las mercancías. Tampoco garantizará equipos expuestos a la intemperie, o que de cualquier forma después de su uso han sido demasiado tiempo sin correr, puede aparecer óxido en las piezas no lubricados movimiento.

2) La garantía no cubre el vidrio, bombillas, fusibles, interruptores, contactores, calentadores, termostatos, regulador de temperatura, relés, electroválvulas de agua y electroválvula de gas, debido a que son sensibles a las variaciones de los componentes eléctricos de tensión, no de transporte adecuado instalaciones no son adecuadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se daña, debe ser referido a la asistencia técnica de los respectivos fabricantes y debe haber un contacto previo con G.Paniz.

4) El cliente tiene derecho a la asistencia técnica en el lugar de uso de la misma máquina cuya medida es mayor que 0,360m³ o peso superior a 94 kg. Si el equipo no cumple con las medidas anteriores, se deberá enviar al Servicio Autorizado más cercano. Si se comprueba que ha habido mal uso o instalación inadecuada de los equipos, los gastos de estancia, desplazamiento y reparación correrán a cargo del usuario, incluso si el período de garantía.

5) La garantía de la fábrica se refiere a las máquinas en servicio y uso normal con defectos de material o de montaje. La fábrica se reserva el derecho de proporcionar asesoramiento y no permite que otros juzguen defectos aparecen durante el período de garantía. La garantía cubrirá el costo de la mano de obra, siempre y cuando se lleva a cabo por el distribuidor. Quedan excluidos de garantía los defectos o daños derivados de accidentes causados por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se hace responsable de los cambios en el producto, a menos que los cambios hechos por la fábrica.

7) Después de tres (3) meses de uso, se considera fuera de garantía todas las partes o accesorios que tengan un desgaste natural o acelerado, tales como rodamientos y sellos, los discos de Meat Grinder y la Alimentación Preparador; globo, pala y Espiral mezclador planetario; Modelado fieltros; trefilados, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Los ajustes, lubricación, ajuste y limpieza de los equipos, que surjan de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía y deben correr a cargo del propietario.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

El no llevar a cabo la revisión y lubricación constante de servicios en el Manual de instrucciones de los equipos;

El uso de piezas y componentes no originales y no se recomienda por la empresa;

La modificación del producto y posterior modificación de las características técnicas de operación, con excepción de las realizadas por la empresa;

El uso de maquinaria y equipo para funciones distintas de las especificadas por el fabricante;

El vencimiento de la garantía.

Nota: Para es elegido cualquier demanda de los Tribunales de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, sin embargo el privilegio que es o será.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GPANIZ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	180814XXXXXX	*
01	190814XXXXXX	040515XXXXXX	1161
02	050715XXXXXX		

* Alterado conforme layout novo.

R.02

RA -100

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366
www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49